

GASTROTEL WEEKLY

Titel geht nach Hessen



Sie kochten sich an die Spitze: Anna-Lena Trabert (Mitte, 1. Platz)
mit Daniel Ratzka (links, 2. Platz) und Lasse Kuntz (rechts, 3. Platz)
/ Foto: VKD/Ingo Hilger

Nach zwei Jahren coronabedingter Pause war am 14. und 15. Mai der älteste Nachwuchswettbewerb für junge Köchinnen und Köche in spe zurück. In Frankfurt am Main erkochte sich beim 46. Rudolf Achenbach Preis Anna-Lena Trabert, Auszubildende im Broermann Health & Heritage Hotel in Königstein den Sieg.

Die Hessin setzte sich im Finale des Bundesjugendwettbewerbs des Verbands der Köche Deutschlands (VKD) gegen die ebenfalls starken Titelaspiranten Daniel Ratzka vom alexxanders in Chemnitz (2. Platz) und Lasse Kuntz vom Ringhotel Birke in Kiel (3. Platz) durch. Die gebürtige Bad Sodenerin, die früh das Kochen für sich entdeckte und seit längerer Zeit den Traum der Selbständigkeit hegt, überzeugte die Jury mit Fachwissen, professioneller Arbeitsweise und ihrem überragenden Vier-Gang-Menü.

Herausforderungen im Finale so hoch wie nie zuvor

Nachdem sich neun Auszubildende in hybriden Vorentscheiden der VKD-Landesverbände durchgesetzt hatten, traten sie im Finale gegeneinander an. Die theoretische Prüfung mit neun Fachfragen und kniffliger Warenerkennung wurde am Vortag abgelegt. Am alles entscheidenden Wettkampftag blieben sechs Stunden Zeit für die Planung und Zubereitung eines Vier-Gang-Menüs für acht Personen. Der vorgesehene Warenkorb wurde erst vor dem Wettkochen bekannt gegeben und enthielt als Pflichtkomponenten Salatgurke und Lachsforelle (Vorspeise), Karotte und Zartweizen (Zwischengericht), ganze Flugente und Süßkartoffel (Hauptgericht) und Mango und Kakao (Dessert). Eine sechsköpfige Fachjury bewertete neben der Kulinarik die Zeiteinteilung, Mise-en-place, Sauberkeit,

Rohstoffverarbeitung und -verwertung sowie Arbeitstechnik.

Katrin Achenbach, Enkelin des Firmengründers und Geschäftsführerin der Delikatessen-Manufaktur, zur Leistung der Auszubildenden im Rahmen der feierlichen Preisverleihung im Best Western IB Hotel Friedberger Warte in Frankfurt: ?Diesem wundervollen Beruf wieder eine Bühne zu bieten, ist dank der guten Zusammenarbeit mit dem VKD gelungen. Dass unsere Teilnehmerinnen und Teilnehmer trotz veränderter Bedingungen so viel Freude am Wettkochen hatten und dazu all ihr Können in die Waagschale geworfen haben, freut uns dabei besonders.?

Daniel Schade, Präsident des VKD, war von den Leistungen der Finalteilnehmenden begeistert: ?In der Endrunde haben neun junge Menschen gekocht, die den Blick nach vorn richten. Das hat sich auch in den großartigen Ergebnissen auf den Tellern gezeigt. Der VKD und ich ganz persönlich sind stolz auf engagierte Azubis wie sie, die sich auch in der aktuell herausfordernden Zeit einem Kochwettbewerb wie dem Rudolf Achenbach Preis stellen. Siegerinnen und Sieger sind sie deshalb alle.?

Preise für alle Teilnehmenden

Anna-Lena Trabert erhielt neben einer Prämie von 1000 Euro ein von der WIHOGA Dortmund gestiftetes Stipendium für die zweijährige Management-Weiterbildung Staatl. gepr. Betriebswirt/in Fachrichtung Hotel- und Gaststättengewerbe im Wert von 4.500 Euro. Die Zweit- und Drittplatzierten konnten sich über einen Gutschein für einen Workshop mit Heiko Antoniewicz freuen. Zudem gab es für alle neun Finalteilnehmende gestaffelte Prämien und von Partnern der Gastronomie und Hotellerie zur Verfügung gestellte Sachpreise.

Alle Finalisten 2022

Kaja Beckmann (Schlichte Hof GmbH, Bielefeld)
 Janek Bernikas (Schloss & Gut Liebenberg, Löwenberger Land)
 Richard Ilg (Gasthaus Hirsch, Kilchberg/Tübingen)
 Moritz Jung (Hotel Moselschlösschen Spa & Resort, Traben-Trarbach)
 Conny Lea Kraus (Schlosshotel Steinburg, Würzburg)
 Lasse Kunft (Hotel Birke, Kiel)
 Jonas Lange (Hotel Ambiente, Bückeburg)
 Daniel Ratzka (alexanders Hotel & Boardinghouse, Restaurant, Catering; Chemnitz)
 Anna-Lena Trabert (Broermann Health & Heritage Hotel, Königstein)

Finalmenü von Anna-Lena Trabert

Vorspeise: Gebeizte Lachsforelle | Eingelegte Salatgurke | Buttermilchsud | Angegrillte Salatgurke
 Zwischengericht: Zartweizenrisotto | Sautierte Minimöhren | Beurre Blanc
 Hauptgericht: Gebratene Entenbrust | Gebratener Lauch | Entenpraline | Süßkartoffelpüree | Schmorjus
 Dessert: Schokoladenfinancier | Passionsfrucht Panna Cotta | Eingelegte Mango